



GC 3 (MODÈLE À TROIS FOURS)



Mode d'emploi et guide de cuisson

VEUILLEZ PRENDRE CONNAISSANCE DE CE MODE D'EMPLOI AVANT DE METTRE EN SERVICE
CET APPAREIL



Pour une utilisation en FR, BE et en NL

09/10 EOP1 513013

TABLE DES MATIÈRES

SECTION	PAGE
SANTÉ ET SÉCURITÉ	3
VOTRE CUISINIÈRE AGA	4
ALLUMAGE DU BRULEUR	5
EXTINCTION DU BRULEUR	5
COMMANDES DU BRULEUR	6
L'INDICATEUR DE CHALEUR	7
FONCTIONNEMENT DE VOTRE AGA	8
MONTAGE DES CLAYETTES DE FOUR	9
ENLEVEMENT DES CLAYETTES DE FOUR	9
COMMANDE DU THERMOSTAT DU FOUR	10
GUIDE DE CUISSON	11
NETTOYAGE EN ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	12
ENTRETIEN	13

SANTÉ ET SÉCURITÉ

Protection des consommateurs

En tant que fabricant responsable, nous apportons tous les soins nécessaires pour faire en sorte que nos cuisinières soient conçues et fabriquées en vue de répondre aux prescriptions générales en matière de sécurité dans le cas d'une utilisation et d'une installation correctes.

AVIS IMPORTANT : VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE CI-JOINTE.

Toute modification non approuvée par AGA pourrait entraîner l'annulation de l'homologation de l'appareil, de sa garantie et pourrait également constituer une infraction à vos droits statutaires.

APPAREIL

TENIR CONSTAMMENT LES JEUNES ENFANTS À L'ÉCART DE L'APPAREIL CAR DES SURFACES PEUVENT ÊTRE BRÛLANTES AU TOUCHER.

Grande friture

- IMPORTANT : L'huile présente un risque inflammable. Ne laissez jamais sans surveillance des récipients contenant de l'huile.
- En cas d'incendie, posez un couvercle sur le récipient et **ÉTEIGNEZ** l'appareil.

Éteignez les flammes sur la plaque de cuisson plutôt que d'essayer de transporter le récipient à l'extérieur.

C'est en essayant de transporter à l'extérieur un récipient en feu que surviennent la plupart des brûlures et blessures.

- Utiliser un plat profond, suffisamment grand pour recouvrir complètement la surface de chauffe appropriée.
- Ne jamais remplir le plat à plus du tiers de matière grasse ou d'huile.
- Surveiller à tout moment l'huile ou la matière grasse pendant la période de chauffage ou de cuisson.
- Ne pas faire sécher de vêtements sur la partie gauche du porte-serviette AGA : le brûleur se trouve à l'arrière de la porte gauche et nécessite une prise d'air pour fonctionner correctement.

LA CUISINIÈRE AGA

Cet appareil est une cuisinière à accumulateur de chaleur dotée d'une commande de gaz automatique, qui maintient à un niveau constant la température de la cuisinière lorsque celle-ci n'est pas utilisée et la remet à la température constante après utilisation.

La cuisinière GC3 comporte trois fours, à savoir le four à rôtir, le four à pâtisserie et le four à mijoter. Les fonctions de gril et de friture sont disponibles dans les positions du haut et du bas du four à rôtir.

Votre AGA est fourni accompagné des accessoires suivants :

- 1 Grand plat à rôtir avec grille de gril
- 1 Plat à rôtir de demi taille avec grille de gril
- 3 Clayettes de four à grille
- 1 Clayette pleine
- 1 Grille-pain
- 1 Livret AGA
- 1 Brosse métallique

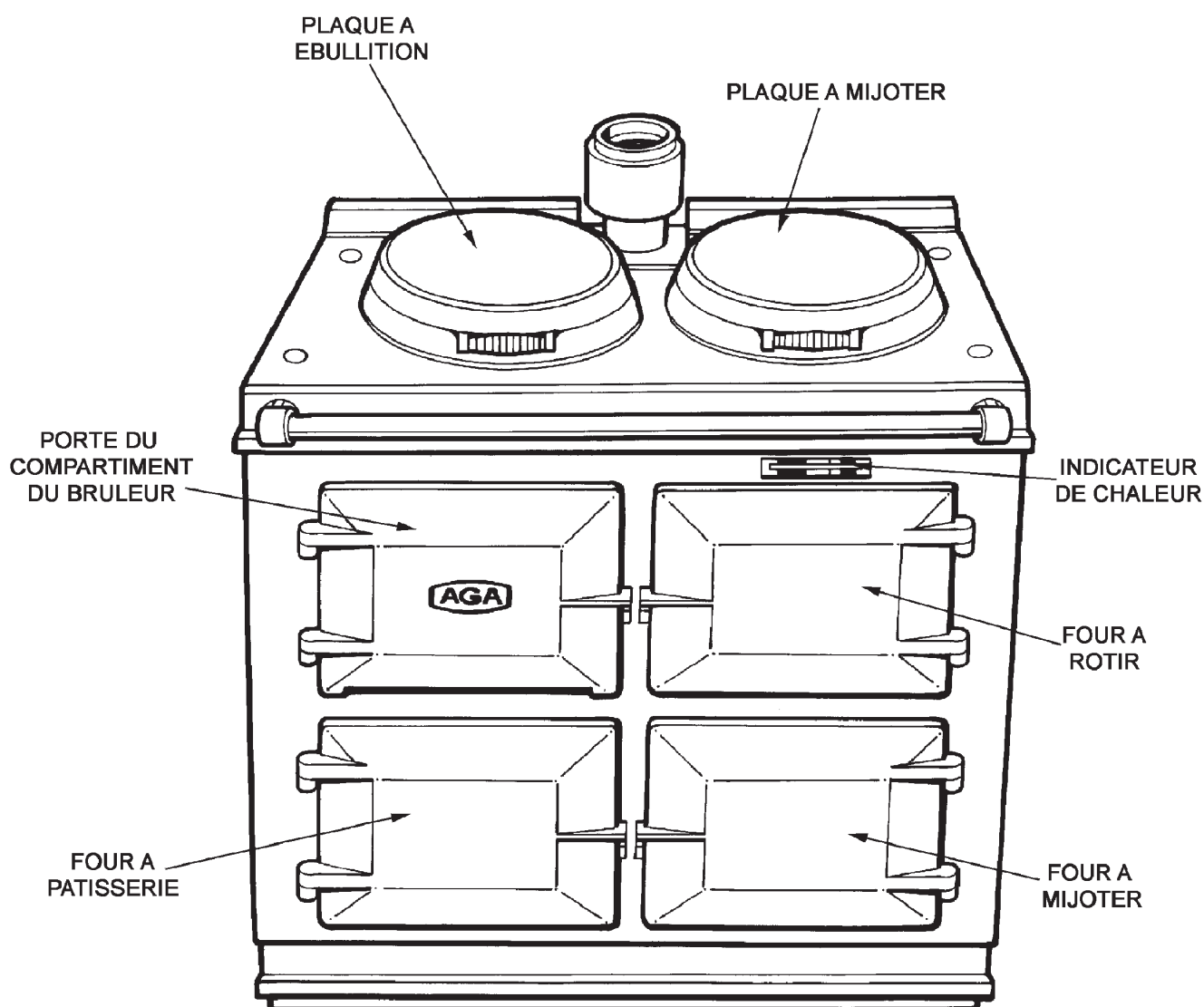


Fig 1

DESN 513029

ALLUMAGE DU BRÛLEUR

VOIR FIGS. 2 & 3

ATTENTION : AVANT D'ALLUMER LE BRÛLEUR, VERIFIEZ QUE LE BOUTON DE COMMANDE DE LA SOUPAPE A GAZ (2) EST SUR LA POSITION FERMÉE (OFF).

1. Ouvrez l'alimentation en gaz desservant la cuisinière et ouvrez le robinet de gaz **1** situé à la base de la soupape à gaz.
2. Tournez le bouton de commande de la soupape à gaz **2** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le mettre sur la position (↺) (voir Fig. 3B). Appuyez à fond sur le bouton et maintenez-le enfoncé tout en appuyant sur l'allumeur piézoélectrique **3** à plusieurs reprises jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. Vous pouvez contrôler cette opération par l'ouverture de l'habitacle du brûleur.
3. Une fois la veilleuse allumée, continuez de maintenir enfoncé le bouton de commande de la soupape à gaz pendant une trentaine de secondes. Si elle s'éteint, attendez **trois minutes**, puis répétez la procédure en le maintenant enfoncé un peu plus longtemps.
4. Une fois que la flamme de la veilleuse est stable, faites tourner le bouton de commande de la soupape à gaz **2** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le mettre sur la position feu doux (voir Fig. 3C) : le brûleur principal s'allumera automatiquement. Gardez-le sur la position feu doux pendant au moins 30 minutes.
5. Au bout d'une trentaine de minutes, faites tourner le bouton de commande un peu plus dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pour le mettre à mi-chemin de la bande verte indiquant un fonctionnement normal (voir Fig. 3D).

REMARQUE : AU BOUT DE PLUSIEURS HEURES, L'INDICATEUR DE CHALEUR DOIT SE TROUVER À PEU PRÈS AU CENTRE DE LA PARTIE ARGENT. POUR Y PARVENIR, IL PEUT S'AVÉRER NÉCESSAIRE D'AJUSTER LÉGÈREMENT LE BOUTON DE COMMANDE DANS LA BANDE VERTE.

Lorsque la cuisinière est allumée à froid, de l'humidité peut se former sur l'émail : celle-ci doit être essuyée à l'aide d'un chiffon pour empêcher la formation de taches.

SI, POUR QUELQUE RAISON QUE CE SOIT, LA FLAMME S'EST ÉTEINTE, ATTENDEZ TROIS MINUTES (AU MOINS) AVANT DE LA RALLUMER.

NOTE : EN CAS D'EXTINCTION DE LA VEILLEUSE :

Un dispositif de sécurité du conduit de fumée (**6**) est compris dans la cuisinière à des fins de sécurité.

Celui-ci ne se met en route qu'en cas de conditions défavorables du conduit de fumée. Il doit être vérifié et si nécessaire, il faut appuyer dessus. Au cas où ce problème persisterait, contactez votre ingénieur local pour en déterminer la cause et la rectifier.

EXTINCTION DU BRÛLEUR

NOTE : N'OUBLIEZ PAS DE NOTER SUR QUEL REGLAGE SE TROUVE LE BOUTON DE COMMANDE DE LA SOUPAPE A GAZ (2) AVANT D'ÉTEINDRE LE BRÛLEUR.

Tournez le bouton de commande de la soupape à gaz pour le mettre sur la position éteinte (OFF) (voir Fig. 3A).

Précautions en cas de gel

Au cas où la cuisinière est éteinte (sur **OFF**) pendant des périodes prolongées par temps très froid, il vous est recommandé de demander les conseils de votre spécialiste AGA local ou du fournisseur de gaz régional.

COMMANDES DU BRULEUR

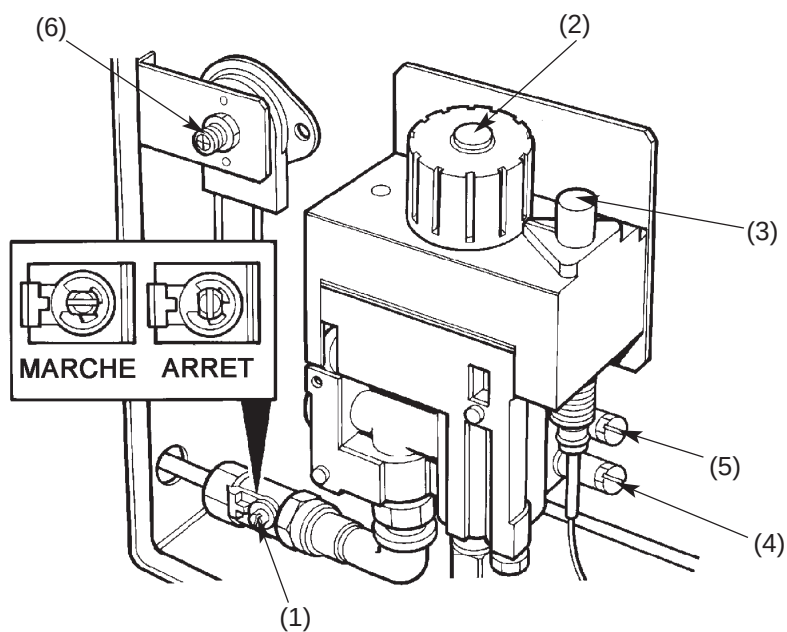


Fig. 2

DESN 513027

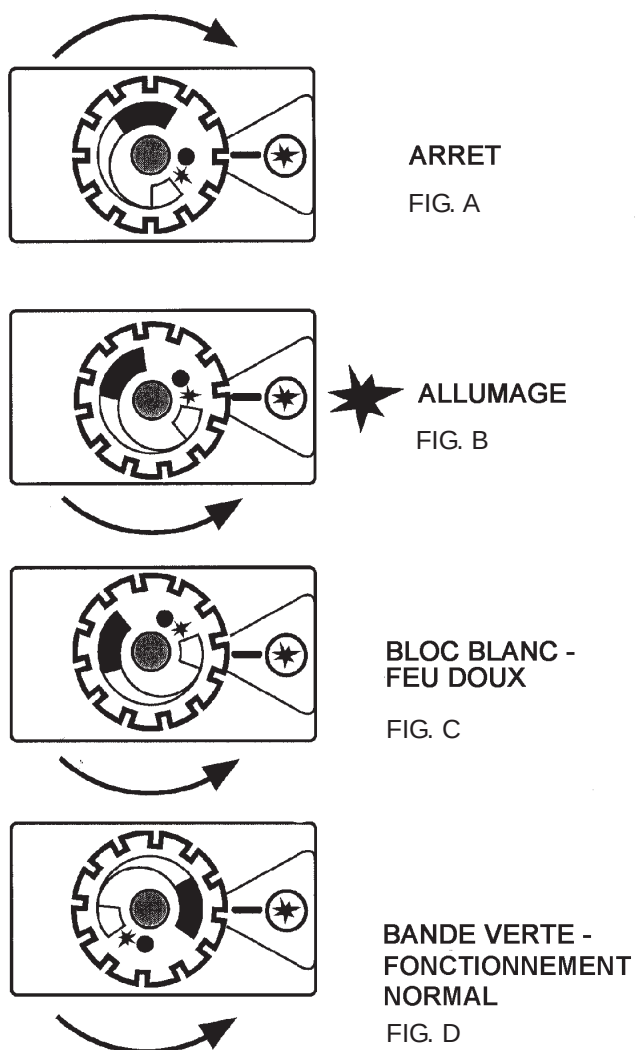
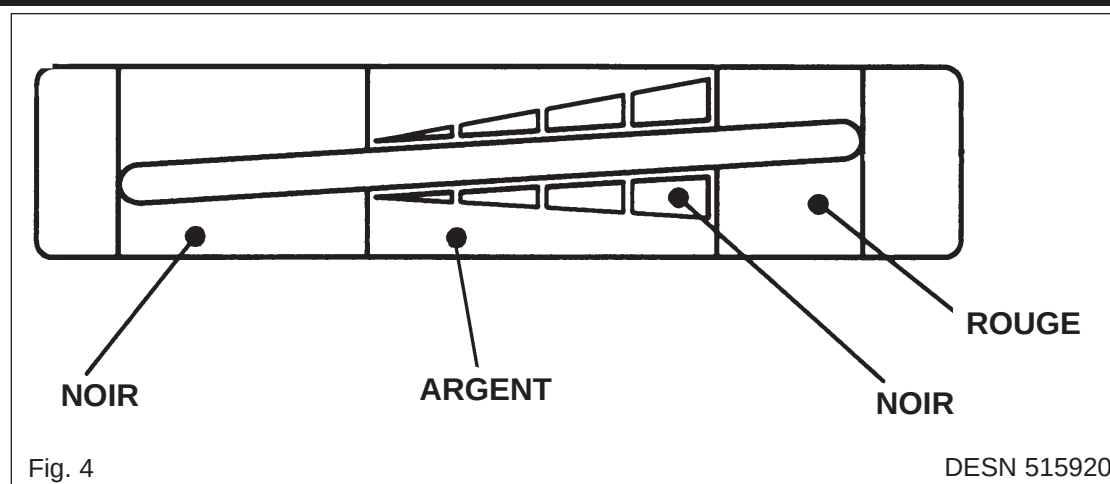


Fig. 3

DESN 513028

L'INDICATEUR DE CHALEUR



L'indicateur de chaleur au-dessus de la porte du four à rôtir sert de guide de la chaleur stockée à l'intérieur de l'AGA, et ne correspond pas directement de la température du centre du four à rôtir.

Il comporte 3 parties : noir, argent et rouge.

Pour obtenir votre température préférée, vous pouvez ajuster légèrement le bouton de commande. Une fois ce dernier ajusté, il n'est pas recommandé de le réajuster régulièrement. Un AGA est conçu pour fonctionner sur réglage optimal.

La performance optimale est généralement atteinte quand l'indicateur est positionné au milieu la partie de couleur argent.

L'indicateur de chaleur servant à montrer que l'AGA contient la quantité complète de chaleur stockée, le mieux est d'y recourir dès le matin à la première heure ou après plusieurs heures sans aucune cuisson.

REMARQUE : IL N'INDIQUE PAS LA TEMPERATURE DU FOUR.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE AGA

Les points suivants sont destinés à vous aider pour passer de votre ancienne cuisinière au mode de vie AGA. Vous trouverez également que le livret AGA et le nouveau guide de cuisson en vidéo vous donneront une excellente présentation de votre cuisinière.

Une fois votre AGA installé

La première fois que vous allumerez votre AGA, vous remarquerez qu'il s'en dégage des odeurs pendant une brève période. Il n'y a pas lieu de vous en inquiéter : ces odeurs sont tout simplement dues à l'huile de protection appliquée sur les plaques chauffantes qui se met à brûler. Si vous essuyez l'intérieur des couvercles de la plaque chauffante pendant que votre AGA est en train de se chauffer, cela permettra d'éviter qu'une couche de cette huile ne se dépose sur l'intérieur des couvercles. Par ailleurs, il se peut que de la condensation se produise sur la plaque supérieure et la plaque frontale pendant que votre AGA est en train de chauffer. Cette condensation doit être essuyée au plus tôt.

Pour le fonctionnement le plus efficace de la cuisinière, les points suivants doivent être minutieusement observés :

1. Fermez les couvercles isolants, lorsque les plaques chauffantes ne sont pas utilisées.
2. Nettoyez régulièrement les plaques chauffantes à l'aide de la brosse métallique.
3. Des ustensiles à fond plat doivent être utilisés pour entrer parfaitement en contact avec les plaques chauffantes.
4. La cuisinière doit faire l'objet d'un entretien à intervalles réguliers, effectué par votre distributeur AGA.
5. Lors de la fermeture des portes du four, veillez à le soulever pour les enclencher dans leur dispositif de fermeture.
6. Essayer de faire cuire autant que possible dans les fours, afin de conserver la chaleur et réduire les odeurs et la condensation.

Le four à rôtir peut également servir de gril (en haut) et de lèchefrite (en bas).

Maintenez les couvercles isolants fermés lorsque les plaques chauffantes ne sont pas utilisées : ainsi, vous conservez la chaleur accumulée dans votre cuisinière.

- Pour bénéficier de performances de cuisson optimales, utilisez les ustensiles AGA et la batterie de cuisine en fonte AGA dont le fonds épais offre le meilleur contact possible avec les plaques chauffantes.
- Les casseroles AGA peuvent aller dans le Four à Mijoter. C'est là quelque chose de particulièrement utile lorsqu'il s'agit de cuire des légumes à la vapeur et de faire mijoter des sauces.
- Rangez la Clayette Pleine hors de l'AGA. Utilisez-la froide dans le Four à Rôtir : elle servira de déflecteur de chaleur à partir du haut du four, pour obtenir un four à température plus modérée. Elle peut également être utilisée comme plaque à gâteaux.
- Vous trouverez à la page 11 un guide de la cuisson avec une cuisinière AGA. Demandez à votre distributeur une invitation pour assister à une démonstration AGA.

MONTAGE DES CLAYETTES DU FOUR

Si c'est la première fois que vous utilisez ce type de clayette, observez bien la procédure de changement de clayette de four en vous aidant des Fig. 5 à 8.

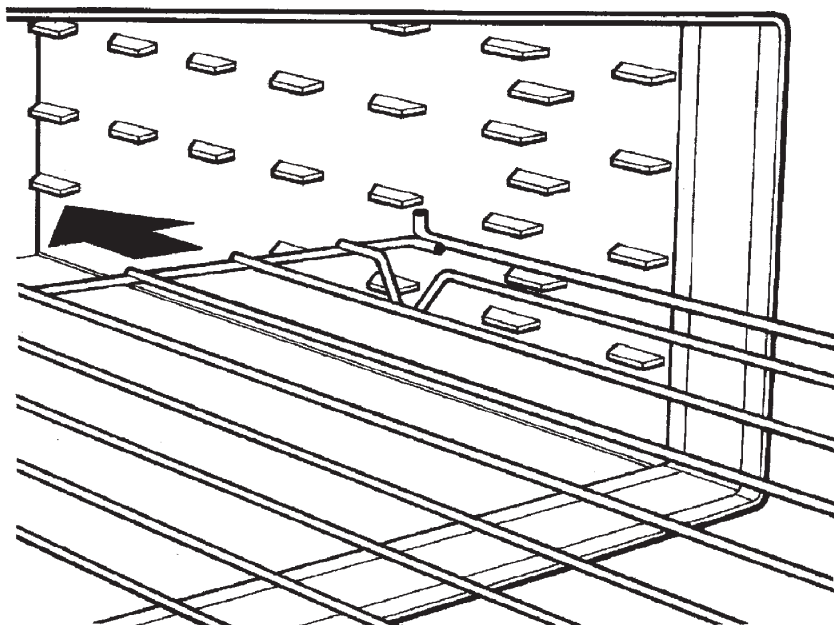


Fig.5

DESN 512403

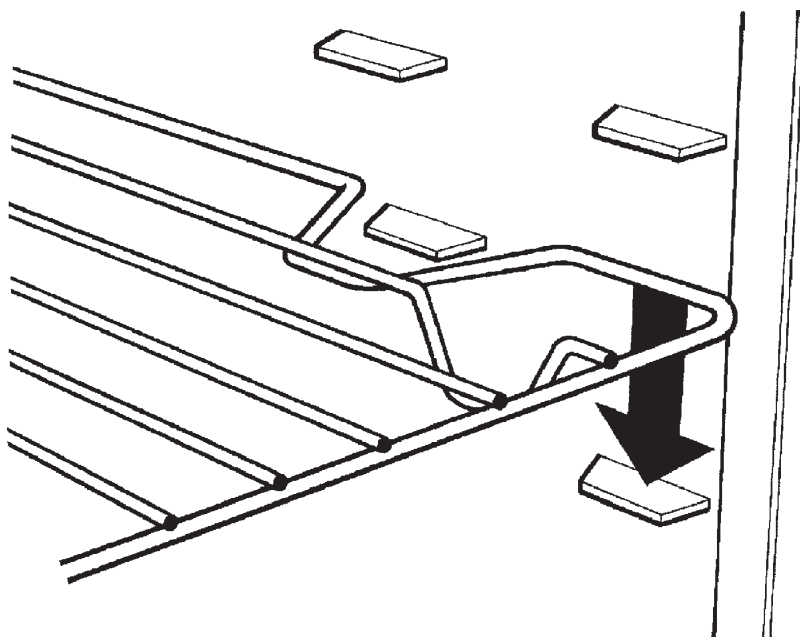


Fig. 6

DESN 512404

ENLEVEMENT DES CLAYETTES DU FOUR

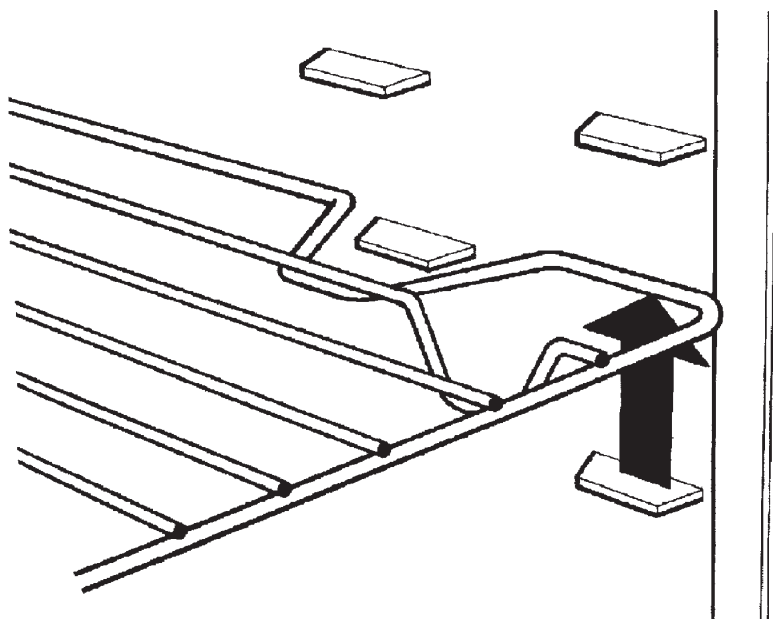


Fig. 7

DESN 512405

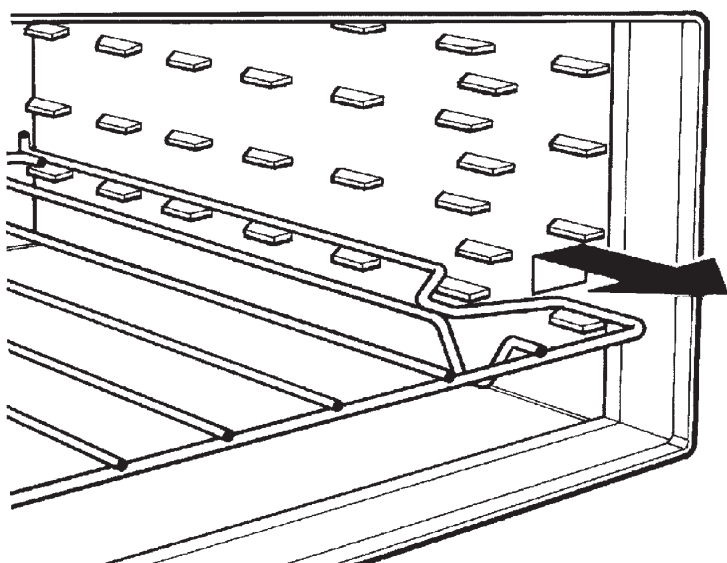


Fig. 8

DESN 512406

COMMANDE DU THERMOSTAT DU FOUR

Lorsque la cuisinière est utilisée, les boutons de commande du gaz doivent se trouver à mi-chemin de la bande verte (voir Fig. 3D), avec l'indicateur ou au sujet derrière le centre de la section argentée de l'indicateur de la chaleur. Il peut être nécessaire d'ajuster légèrement le bouton de commande à l'intérieur de la bande verte pour y parvenir.

GUIDE POUR UNE CUISSON A L'AGA

TEMPERATURE DU FOUR	AGA
ELEVEE	FOUR A ROTIR
GRIL MADELEINES PATISSERIES PAIN BRIOCHE ROTIS LECHEFRITE	En haut : Gril 2 ^e gradin : Madeleines, petite pâtisserie ; 3 ^e gradin : Petits pains, brioches 4 ^e gradin : Rôtis, volaille, petits gâteaux en moules posés dans le grand plat à viande Grille sur le fond du four : Miches de pain Fond du four - Lèchefrite, Quiche
MODEREE	FOUR A PATISSERIE
GATEAUX BISCUITS POISSON SOUFFLES SABLES FLANS AU FROMAGE BLANC	En haut : gâteaux, biscuits, petits gâteaux. Au milieu : poisson, soufflés Avec la grille sur le fond du four : gâteaux de Savoie, sablés et flans au fromage blanc.
BASSE	FOUR A MIJOTER
RAGOUTS BOUILLONS ENTREMETS AU LAIT MERINGUES CAKES	Pour les ragôts, les bouillons et les entremets au lait, faites-les bouillir à un autre endroit de votre AGA, puis transférez-les dans le Four à Mijoter (une exception à cela concerne les meringues). Les cakes peuvent y être cuits pendant de longues périodes.

FOUR A PATISSERIE

EN CAS D'UTILISATION DE TOUS LES FOURS ET DES PLAQUES CHAUFFANTES, ENSEMBLE, PENDANT UNE PERIODE PROLONGEE, c'est-à-dire pour préparer un repas complet.

Dans le cas visé ci-dessus, il se peut que la température du four à pâtisserie augmente : il faudra donc ajuster la procédure de cuisson. Les suggestions suivantes peuvent s'avérer utiles :

1. Au moment de mettre les plats dans le four à pâtisserie, vérifiez que la clayette pleine est posée directement au-dessus du plat pendant toute la durée de la cuisson.
2. Par ailleurs, il peut s'avérer nécessaire d'abaisser la position de la clayette.
3. En cas de cuisson de cakes très riches par exemple, qui nécessitent une longue période de cuisson, posez le gâteau sur la clayette à gril du four en la recouvrant immédiatement de la clayette pleine froide pendant 3/4 d'heure environ. Déplacez la clayette pleine pour la mettre sur le milieu du four à mijoter. Transférez le cake sur cette clayette et continuez ainsi la cuisson jusqu'à la fin.
4. Sinon, laissez se refroidir le four à pâtisserie pendant 4 heures environ avant de l'utiliser.

NOTE : Une plaque métallique perforée amovible se trouve en haut du four à pâtisserie ; elle est destinée à optimiser les performances de cuisson. Elle doit rester en place à tout moment tant que la cuisinière fonctionne.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE AGA

N'OUBLIEZ PAS : SOYEZ VIGILANT AVEC L'APPAREIL UNE FOIS CHAUD.

N'EMPLOYEZ PAS DE NETTOYEUR À LA VAPEUR POUR NETTOYER CETTE CUISINIÈRE.

N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS ABRASIFS NI DE NETTOYANT DE FOUR

Plaque supérieure et plaque frontale

La plus simple façon de nettoyer la plaque supérieure et la plaque frontale de votre AGA est de nettoyer les déversements de produits dès qu'ils se produisent. Les aliments, une fois cuits sur les surfaces, sont plus difficiles à nettoyer, cependant il est généralement de les éliminer à l'aide de nettoyeurs pour émail vitrifié ou de crèmes nettoyantes délicates, avec un chiffon ou, si nécessaire, une patte à récurer en nylon. Au cas où du lait ou du jus de fruit, ou quelconque aliment contenant de l'acide, est renversé sur l'AGA, nettoyez-le immédiatement. Essuyez également toute condensation qui se mettrait à s'écouler sur la plaque frontale, autour des portes des fours ; elle risque de décolorer l'émail vitrifié de manière permanente.

Tout ce qu'il vous reste généralement à faire pour que les surfaces en émail vitrifié de votre AGA continuent de briller et restent propres consiste à le nettoyer tous les jours à l'aide d'un chiffon humide passé dans de l'eau savonneuse, et d'être immédiatement séché à l'aide d'un chiffon sec et propre pour éviter toute marque.

N'oubliez pas que des égratignures se formeront sur la plaque supérieure et les couvercles en chrome en cas de raclement de casseroles ou d'ustensiles dessus.

Couvercles isolants et portes du four

Les garnitures des couvercles isolants et des portes du four peuvent être nettoyées à l'aide d'une crème nettoyante ou d'un tampon savonneux.

Ouvrez les couvercles et défaites les portes des fours pour leur permettre de refroidir avant de les nettoyer. Ne plongez cependant pas les portes dans de l'eau : elles sont garnies d'un matériau isolant qui devient endommagé en cas d'excès d'humidité.

Reportez-vous également à la section Nettoyage de votre livret AGA.

Four et plaques chauffantes

Les fours en fonte contribuent à leur propre propreté : il suffit de les passer régulièrement à la brosse (brosse rigide à long manche).

La brosse métallique sert à nettoyer la plaque chauffante et tous les déversements carbonisés sur les fours en fonte.

Plats à rôti

Les plats à rôti doivent être nettoyés dans de l'eau savonneuse chaude, après les avoir laissés tremper s'il le faut ; un tampon à récurer peut être utilisé si nécessaire.

N'UTILISEZ PAS DES AGENTS NETTOYANTS POUR FOURS

ENTRETIEN

- Au cas où votre appareil nécessite des opérations de maintenance, veuillez contacter le service d'AGA ou contacter votre distributeur/revendeur agréé.
- Votre cuisinière ne peut être entretenue que par un technicien qualifié dépêché par un distributeur/revendeur agréé.
- Ne procédez à aucune modification/aucun changement sur votre cuisinière.
- Seules les pièces de rechange spécifiées par le fabricant sont autorisées pour être montées.

Pour garantir à cet appareil un fonctionnement continu et en sécurité, il faut effectuer l'entretien une fois par an, selon les recommandations votre distributeur AGA ou de l'autorité régionale concernant le gaz. L'utilisateur doit éteindre la cuisinière la veille au soir du jour de l'entretien, pour lui laisser le temps de se refroidir.

IL N'EST PAS POSSIBLE DE PROCEDER A L'ENTRETIEN D'UN FOUR ENCORE CHAUD.

Pour de plus amples conseils ou
renseignements, contactez votre distributeur
local.

AGA a mis en place une politique d'amélioration
continue de ses produits. Dans le cadre de celle-ci, la
société se réserve le droit de modifier les spécifications
et d'apporter des modifications à l'appareil décrit et
illustré à tout moment



Fabriqué par
AGA
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
England

www.aga-web.co.uk
www.agacookshop.co.uk
www.agalinks.com